

1996 2016
20 ANYS
UIMIR



C6

Organitzadors:



AJUNTAMENT
DE MAÓ - MAHÓN



CONSELL INSULAR
DE MENORCA



Universitat de les
Illes Balears



Universitat
de Barcelona



Universitat Oberta
de Catalunya
www.uoc.edu



Hi col·laboren:

FRA ROGER



GASTRONOMIA
I CULTURA



20, 21 I 22 D'OCTUBRE

Turisme i gastronomia: cultura, producte local i desenvolupament territorial

Coordinadors:

F. XAVIER MEDINA
SERGI MARÍ PONS

Universitat Oberta de Catalunya, Institut Menorquí d'Estudis,
Fra Roger Gastronomia i Cultura

Seu de l'Institut Menorquí d'Estudis
(Can Victori, Camí des Castell, 28 - Maó)

UIMIR

Universitat Internacional de Menorca Illa del Rei

INFORMACIÓ ADDICIONAL

Sol·licitud de 20 hores de formació permanent
del professorat

Preu d'inscripció: 70 euros (inclou tast - dinar)

Per a més informació i inscripció:

www.uimir.cime.es / uimir@cime.es

Tel. 971 351 500

Segueix-nos a



DESCRIPCIÓ DEL CURS

Aquest curs pretén analitzar i identificar el patrimoni gastronòmic com a element d'una oferta turística cultural en creixement, que cerca anar més enllà dels tòpics i que reclama una solidesa de l'oferta de la qual, actualment, estam enfora -tot i que en camí.

El turisme gastronòmic comença a consolidar-se avui dia com un producte de base cultural amb mercat propi, enfortit pel desenvolupament continuat del sector turístic i la seva necessitat de diversificació.

L'alimentació estructura el "dia turístic", i un alt percentatge de les experiències turístiques se situen al voltant del menjar i la beguda, o del que es pretén menjar i/o beure. En aquest sentit és important considerar que:

- > Els turistes tenen en l'alimentació una de les seves principals despeses quan es mobilitzen: manutenció diària, però també, cada vegada més, gastronomia i consum local i souvenirs gastronòmics.
- > El turisme gastronòmic té un mercat propi enfortit pel desenvolupament del sector turístic i la seva necessitat de diversificació.
- > El turisme constitueix una plataforma d'excepció per promocionar productes i marques alimentàries.

OBJECTIUS

- > Facilitar la creació de noves propostes turístiques locals a partir del coneixement, recuperació i utilització dels productes de la terra i el seu ús en la gastronomia local.
- > Introduir els participants en el coneixement dels productes agroalimentaris locals i les seves indicacions de qualitat.
- > Aprofundir en la utilització dels recursos agroalimentaris locals com a base de la dinamització i del desenvolupament turístic.
- > Conèixer les diferents iniciatives que relacionen turisme i gastronomia.

PARTICIPANTS A QUI VA ADREÇAT PRINCIPALMENT

Responsables d'institucions i d'administracions públiques (especialment locals i autonòmiques); restauradors; empresaris del sector alimentari i turístic; personal docent (d'FP, turisme, universitari i altres); estudiants; promotors i distribuïdors alimentaris, etc.

PROGRAMA

DIJOUS 20 D'OCTUBRE INSTITUT MENORQUÍ D'ESTUDIS

16:00 - 16:30 h

Recepció dels participants i acte de benvinguda.

16:30 - 18:00 h

Productes de la terra, territori i turisme: tendències alimentàries, consumidors i desenvolupament local.

F. Xavier Medina, director del Departament de Sistemes Alimentaris, Cultura i Societat de la Universitat Oberta de Catalunya

18:00 - 18:30 h

Pausa - cafè

18:30 - 20:00 h

Turisme amb DO. Impacte dels productes DO en la promoció turística.

Damià Serrano, tècnic de Turisme de la Diputació de Barcelona i professor de l'Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB

20:00 - 21:00 h

Documental

DIVENDRES 21 D'OCTUBRE INSTITUT MENORQUÍ D'ESTUDIS

16:00 - 17:30 h

La cuina tradicional i creativa com a estratègia per diferenciar i singularitzar destinacions de turisme de litoral.

Jordi Tresserras, coordinador dels cursos de postgrau de gestió cultural i turisme cultural de la Universitat de Barcelona

17:30 - 18:00 h

Pausa - cafè

18:00 - 19:30 h

El projecte Agroxerxa o les possibilitats i expectatives del producte local en una Menorca turística.

Sergi Marí, membre de l'Institut Menorquí d'Estudis i coordinador general de la Xarxa de Custòdia del Territori

19:30 - 21:00 h

Pel·lícula o documental de llargmetratge

DISSABTE 22 D'OCTUBRE HORT DE SANT PATRICI

9:30 - 10:30 h

Una experiència d'èxit de Menorca: El cas de l'Hort de Sant Patrici.

David Casals, responsable de màrqueting de l'Hort de Sant Patrici

10:30 - 12:00 h

La candidatura de la cuina catalana com a patrimoni cultural immaterial de la UNESCO i les seves repercussions turístiques.

Gerard Noguès, subdirector de la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica

12:00 - 16:30 h

Demostració gastronòmica i tast - dinar.

David Coca i Lluç Guix, restaurant Sa Llagosta (Fornells)

16:30 - 17:30 h

Taula rodona amb els professors i els participants del curs.

Modera: Antoni Juaneda, Associació Fra Roger, Gastronomia i Cultura

17:30 h

Cloenda